



Cocktail

“Doux Dingue”

Pour un minimum de 15 personnes

Mini buns de poulet tikka et ananas
Brochette mozzarella, coppa et tomate cerise
Verrine de tomate confite et chèvre frais
Wrap de jambon sec et crème de basilic
Verrine de caviar d'aubergines, poulet au curry et confit de tomates
Galette de blé noir, saumon fumé et chèvre frais
Stick de Feta, tomate, olive et pesto
Verrine poulet mangue et poivron
Rillettes de saumon à la citronnelle, baguette aux graines
Coupelle de magret de canard fumé, pommes cuites et jus de cerise
Pain nordique, crevettes et guacamole
Burger de foie gras et confit de figues
Cuillère de dinde Tandoori, légumes en pipérade
Macaron de chèvre frais, saumon fumé et pomme verte
Tarte sablée parmesan et poivrons doux grillés
Flan de crabe à la ciboulette
Céviche de dorade et papaye
Gaspacho tomate, concombre, poivron
Brochette de carotte, ananas et poivron
Bouchée de saumon au citron vert, chutney de tomates

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Le devis est établi sur la base d'un nombre minimum de convives, toute diminution de ce nombre pourra entraîner une modification du coût par personne.

Le nombre de convives doit nous être communiqué une semaine avant votre réception et confirmé 4 jours ouvrés avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.

La facturation sera majorée du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute prestation incluant du nappage, de la vaisselle ou du mobilier, une caution vous sera demandée. Toute casse ou détérioration sera facturée.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé.

Paiement du solde le jour de la prestation